

SHIITAKES A LA MANTEQUILLA

Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 200 gr. de shitakes (setas japonesas)
- ½ cucharada de Salsa Soya Sakura
- 1 cucharada de Sake Ozeki
- 2 cucharadas de cebollin en rodajas

Preparación:

En un sartén, caliente la mantequilla en fuego medio, añade los shitakes y mézclelos.

Despeje la Salsa Soya, el sake y deje hasta reducir la mitad del líquido. Decore con el cebollin y sívalo como entrada.

